### المعارفالأولاد

## الخذاء









#### المهارفالاولاد

## الغذاء





© دار المعارف للطبعة العربية



على كلِّ الشعوب ، فى جميع أنحاء العالَمِ أن يجدوا طعامَهم الذى يَأكلونَه كلَّ يومٍ

بعض الناس يَزرعون الطعامَ ليأكلوهُ ، ويزرعه بعضُهُم الآخرُ ليبيعوه .





ولما كان سُكانُ للدنِ لا يستطيعون زراعة طعامهم بأنفسهم فإنهم يشترون الأطعمة من الأسواق والمتاجر. وفي الأسواق والمتاجر يستطيعون شراء كلِّ ما يَحْتَا جُونَ إليه من الأطعمة المختلفة. يحتاجُ جسمُك للغِذاء ، الذي يساعدُه على النَّمَّو ويولَّد له الطاقةَ . والأطعمةُ المختلفةُ تشبِعُ احتياجاتِ جسمِك إليها .



والجسم يحتاج إلى هذه المجموعة من الأطعمة لكى تساعده على النمو. فهى تحتوى على الكثير من البروتينات التى تبنى الخلايا الجديدة وتُكون العضلات.



من الطاقة . وجسمُك يختزنُ الدُّهونَ فى أماكنَ مختلفة منه ، حتى يَحينَ وقتُ الحاجةِ إليها .

أما الدُّهون ، فتمدُّ جسمك بالمزيد

خبز رة بطاطس بطاطس سکر

فطائر

أما المعادنُ فتوجَد في هذه الأطعمة.

وهى تساعِدُ على تكوينِ العِظام والأسنان والدَّم .

خضروات طازجة

فيتامينات ميات كيدة

هذه المجموعةُ من الأطعمةِ تحتوى على السُّكِّرياتِ والنشوياتِ ويطلَق عليها اسمُ الكربوهيدرات .

ويحتاج الجسم للكربوهيدرات حتى يظل محتفظاً بدفته ويستمِد منها الطاقة

الَّتِي تُساعد على العمل.

معادن ملح

والفيتامينات تساعد على نمو الجسم نموًا صحيحاً . كما تَحميك من الإصابة ببعض الأمواض . ولكى يَظلَّ الناسُ أصِحَّاءَ يجب أن يكونَ طعامُهم مزيجاً من البروتينات والدهون والكر بوهيدرات .

ويتحول الغذاءُ الذي نأكلُه إلى موادَّ كيماوية يحملها الدمُ إلى أجزاء الجسمِ المختلفةِ .

وهذه الموادُّ الكيماوية تساعدُ جسمك على النموِّ وتمنحُكَ الطاقةَ . وتُعوَّف عمليةُ التحول هذه بالهضم .



تقطعُ الأسنانُ الطعامَ وتقرُمه . في داخلِ الف<sub>م</sub> توجَد غُدةٌ لُعابيةٌ تفرز اللعابَ الذي يحوِّل الطعامَ إلى عجينة لينة . وعن طريق البلم ينزلُ الطعامُ إلى المَعِدة

وعن طريق البلع ينزل الطعام إلى المعدة حيثُ يلتقي بالعصاراتِ التي يفرزُها الكبدُ والبنكرياس ، فتحوَّله إلى موادَّ كيماوية .

تَشِقِل هذه الموادُّ الكيماويةُ من المَعدة إلى الأمعاء الدقيقةِ وهناك يمتصُّ معظمُها وينفذُ إلى الدم ليتغذَّى علماً ﴿ الجسمُ

أما البقايا والفضَلاتُ فتنتقلُ إلى الأمعاء الفليظة ومنها إلى المستقيم حيثُ تخرجُ من الجسم .



المستقيم





الرجال يحصدون

وهذه هي دورة الفذاء على الأرض . الشمس تشرق على النباتات فساعدها على النمو والازدهار . والحيوانات تتغذى على هذه النباتات وعندما تموت الحيوانات تتحلل أجسامها وتتحوّل إلى أسمدة تتغذى بها النباتات .

يأكل الناس بعض الحيوانات





٢ - تمهيد الأرْض وتسويتها للبذر

١ - حرث الأرض



٧ - مطاحن الدقيق

ه -سفن الحبوب

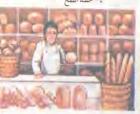
تَتِمَّ معظُمُ العملياتِ الزراعيةِ فى العصر الحديثِ باستخدامِ الآلاتِ . فالمحراثُ يجهّز التربة ويعدُّها للزراعة . وتقومُ آلةٌ أخرَى بعمليةِ التقليبِ والتسويةِ ، وثالثةُ تبذُر البذورَ .



٤ - حصد القمح



٣ - بذر البذور



٨- بيع الخبز



٧ - صناعة الخبز

وعندما يتمُّ نُضْج القمح يحصَدُ بواسطة آلةِ حصادٍ ميكانيكية . كما يتمُّ طحنُ القمح ميكانيكيًّا لتحويلهِ إلى دقيقٍ . وتستخدم الآلاتُ في عملياتِ العجنِ والتقطيعِ والخَبْرُ في المخابرِ العديثةِ .



يقومُ الناسُ في كلِّ بقاعِ الأرض بزراعة الأرز . وتحتاجُ زراعةُ الأرز إلى كميات كبيرة من المياه . ولذلك يغمرُ الزراعُ حقولَ الأرز بالماء . وعندما ينمُو الأرز بحقَف الحقلُ من الماء ويتمِّ حصادُ الأرز بعد نضجِه .









من الخضروات ما تؤكّلُ جنورُها مثل اللَّفت والجزرِ والفُجلِ ، ومنها ما تؤكّلُ أزهارها أو أوراقُها مثلَ الجرجيرِ والخسّ والكرنب .

وفى بعضِ الأحيانِ لا يؤكّل منها سوى البذورِ مثل البازلاء . يأكلُ الناسُ في مختلِف البلادِ الأنواعَ المختلفة من اللحوم . أما في الهند فلا يأكلونَ لحمَ الأبقار لأنها مُقدَّسة . ويؤكلُ لحمُ الغزالِ في البلادِ العربيةِ في حين لا يؤكل لحم الحنزير . وفي بعض البلاد الأوربية مثل « فرنسا » يأكلون لحم الحصان .





يحتفِظُ بعضُ الزراعِ بالحيواناتِ التي يربونَها في حظائرَ مغطاةٍ .

يربوبها في خطار مقطاه .
ويفلن الزَّارعُ الأَبقارَ على خليطٍ معين من الأعشاب والحبوب لكى تنموبسرعة .
وتربَّى الدواجنُ في حضَّانات خاصة كما يُراعَى في تغذيتها أن تتنابل أطعمةً معينة تساعدُ على الإكثارِ من إنتاج البيض لتحسين وزيادة إنتاج الدجاج .



وتُعَدُّ الأَسْماكُ من أهمِّ مصادرِ الغِذاء .

وهُناكَ أَنواعٌ كَثِيرةٌ من أَدواتِ صَيْدها ، مِنْها الشَّباكُ والصَّنانير. وَبَعْضُ الدُّولِ ، مِثْلُ اليابان ، تُرَقِّى الأَسْماكَ فى أَحْواضِ مائِيَّة ضِحْمة. وَبَعْدَ أَن تَكْبُرُ الأسماكُ ، تُنْقَلُ إلى صَهاريجَ مَفْمورةً فِى مِياه البحرِ لِيُكْتَمَلُ نُمُوُّها





تركَّى الأبقارُ أحياناً للاستفادةِ من ألبانها وتسمَّى في هذه الحالة أبقاراً حلوباً . أو أبقاراً منتجةً للألبان .

فى مزارع إنتاج الألبان تُحلَبُ الأبقارُ ميكانيكيًا . وهذه الطريقةُ أسرعُ من الحلب باليد .

ويستخرجُ الزبدُ من الألبان . ويصنَع الجبنُ من اللبن المختمِرِ.



أما البنُّ فيستخرجُ من بذورِ ثمارِ البن ، وتسمَّى بحباتِ البن .

ويجمع حبُّ البنِّ يدويًّا . ويُنظَّف بضلِهِ بالماء ، ثم يجفَّف فى الشمس ، ثم تقوم الآلاتُ بفصلٍ الحجوب عن القشرة .

ويستخرج الشائ من أوراق وبراعم نبات الشاى .

ب الساق الشاى بطرد ويجفّف نبات الشاى بطود العصارة منه .

وهوينمُو فى البلادِ الحارة الغزيرةِ الأمطار .











هناك فواكهُ تدخلُ في صناعةِ المشروباتِ مثل البرتقالِ والليمونِ والتُّفاح والأناناس والمشمش وغيرها .

ويتم عصرُ الفواكهِ آليًا لِلحصولِ على شرابها .

يضافُ السُّكُرُ إلى العصيرِ المستخرَج بنسبة معينة في أوان ضخمة ٍ . ثم يُعَاً هذا المزيجُ آليًا في زجاجات يُعقَّمُ ويُحكَمُ إغلاقُها وَوزَّع . صُمِّمت سَفُنُ خاصةً لنقلِ الموادِّ الغذائية في الحالات التي يستغرِق نقلها وقناً طويلاً .

وتزوَّدُ هذه السفنُ بمخازنَ خاصة على هيئة ثلاجات ضخمة ِ يُحتفَظ فيها بكلِّ أنواع الأطعمةِ في درجة برودةٍ معينةٍ حتى يتمِّ تقلُها إلى المكان الطلوب.



ويتم نقلُ الألبانِ الطازِجَة من المزارعِ إلى مصانع منتجاتِ الألبان في ثلاجاتِ ضخمة ِ.

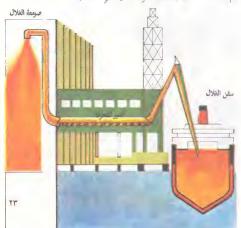




أما المعلّباتُ والبقالةُ فيتمُّ نقُلُها إلى مراكزِ التوزيعِ ومحالٌ البيعِ في سياراتِ نقل كبيرة . تنقَلُ الغلالُ في صوامعَ داخلَ سفنٍ خاصة بِها .

ولما كان من الصعْب رفعُها بالأوناشِ والروافع لذا كان من الضرورى تجهيزُ رصيفِ التفريغ بصوامع متصلة بأنابيب شافطة تمتص الفلال من صوامعها داخل السفنِ لتوصيلها إلى الصوامع الخاصة بها على رصيف التفريغ .

تستخدَم السيور المتحركةُ لنقلِ الغلالِ بين سفنِ الشحنِ وصوامع التفريغ . ويتم بعد ذلك نقلُها إلى المطاحن بوسائل نقل خاصة ٍ .



# تَوصَّلَ العلماءُ إلى طرق متعددة لحفظِ الأطعمةِ من التلف نتيجة تعرضِها للعواملِ الجويةِ مُدةً طويلةً



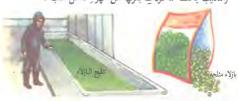
فاللحوم كانت تحقظ عن طريق التدخيني. وما تزال هذه الطريقة مستخدَمة في حفظ اللحوم والرنجة ، وفي صناعة بعض أنواع السجق

وتحفَظ الفواكة مثل العنب والمشمش بتجفيفها في الشمس .

وقديماً كان البحارةُ يحفَظون اللحومَ والأسماكَ مُملَّحة بوضعها فى برامبلَ مملوءة إلماء المِلحِ



والتعليبُ يحفظ المأكولاتِ بعزلها عن الهواءِ داخل علب .



واليوم تستخدَم وسيلة التثليج السريع ِ للأطعمةِ حتى درجةِ التجمدِ .





لا تحصُلُ الشعوبُ في البلادِ الفقيرة على كفايتها من الأطعمة البروتينية مما دعا العلماء للتفكير في استخلاص البروتين من عصارات أوراق النباتات أوعن طريق استزراع العوالق البحرية لانتاج غذاء صناعي غنى بالبروتين .



### فهرس أبجدي للكلمات

Millet	نحق) ۱۳	ذرة عويجة (دُ	Rice	١٢	أرز
Tea	۲.	شای	Fish	۱۸.۸	أسماك
Barley	11"	شعير	Frozen food	40	أطعمة مجمدة
Oats	١٣	شوفان	Milk	17-19	ألبان
Rye	١٣	شيلم	Coffee	۲.	بن
Hunting	41	صيد	Protein	٤	بروتينات
Juice	11	عصير	Refrigeration	10.77	تثليج
Plankton	۲۷،۸	عوالق	Dehydration	40	تجفيف
Grain	17.17.	غلال ۱۰	Smoking	7 £	تدخين
Fruits	10	فا كهة	Canning	40	تعليب
Vitamins	٥	فيتامينات	Salting	78-77	تمليح .
Wheat	11-1-	قمح	Cheese	19	جبن
Carbohydrates	٥	كر بوهيدر ات	Food preservation	40.45	حفظ الطعام
Meat *	11.11	لحوم	Bread	18.11	خبز
Plants Y	V.10:18	نباتات ۱۳۰۹.	Vegetables	١٤	خضروات
Minerals	٥	معادن	Poultry	14.17	دواجن
Digestion	٧.٦	هضم	Food chain	9.1	دورة الغذاء
Transport	**	وسائل النقل	Fats	٤	دهنيات
			Maize (UK) Corn (USA)	11"	ذرة



977-02-3135-5

۱/۹۰/۲۰۱ طبع بمطابع دار المعارف (ج.م.ع.)

الترقيم الدولي

ISBN



#### صدر من هذه المجموعة:

السدود والبحيرات الأدغال تحت سطح البحر البالونات والطائرات الإشارات والرسائل التصوير الشمسي الصحاري السيارات على شواطئ البحار الطقس الطيور وهجرتها الفذاء العناكب الماء الجيال الحواء التليفزيون الوقود والطاقة الكهرباء القضاء الوقت والساعات الكون حيوانات منقرضة الكبارى والأنفاق الصحة والمرض السنا الموانئ والمرافئ الشوارع والطرق الرئيسية الضوء واللون الصخور والتعدين



© دار المعارف للطبعة العربية